

Wochenmenüplan 26. – 29. Juni 2024

11:30 bis 14:30 Uhr

SONNTAG, MONTAG, DIENSTAG GESCHLOSSEN

2-Gang-Menü

MITTWOCH – 12 Euro

Nudelsuppe

- I **Paprikarahmhendl**, Spätzle, Grüner Salat
- II **Gnocchi mit Gorgonzolarahmsauce**, Lauch, Grüner Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl, Menüsalat

DONNERSTAG – 12 Euro

Karfiolrahmsuppe

- I **Cevapcici**, Pommes frites, Ayvar, Blattsalat
- II **Thunfischlasagne**, Blattsalat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Menüsalat

FREITAG – 12 Euro

Frittatensuppe

- I **Schollenfilet gebacken**, Rahmgurken-Kartoffel-Salat
- II **Spaghetti aglio olio**, Rahmgurken-Kartoffel-Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Menüsalat

SAMSTAG – 16 Euro

Kürbis-Kokoscremesuppe

Schweinsfilet gebraten, Pfefferrahmsauce, Kroketten, Broccoli
Gemischter Salat

Tagesdessert 2,00 - 2,90 Euro

Mi-Fr 11:30–14:30

Menüsuppe, Menüsalat zu jeder Pizza je 2 €

Änderungen von Suppe oder Beilage 1 Euro Aufpreis ab 2. Änderung.

**Großes Sommerfest am 29.6.2024
mit Livemusik und DJ**

Wochenkarte

Mariazeller Bio-Forelle

Knoblauchbutter, Petersilienkartoffeln
19 Euro

Maishendlbrust gebraten

Trüffel-Tagliatelle, Zucchini, Thymianjus
22 Euro

Zwiebelrostbraten

Röstzwiebel, Bratkartoffeln
23 Euro

Kalbswienerschnitzel

Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln
22 Euro

Sommerbowl ^{vegan}

Quinoa, Karotten, Süßkartoffeln, Broccoli,
Avocado, Kirschtomaten

mit Ahorn-Balsamico-Dressing

12 Euro

mit gebratener Hühnerbrust oder Falafelbällchen

17 Euro

VORSPEISEN

Beef Tartar

vom österreichischen Biorind, 150g

17,9 Euro

Schafskäse im Speckmantel

vom Pogerhof/Geistthal/Weststeiermark

auf buntem Blattsalat mit Senf-Honig-Balsamico-Dressing

9 Euro als Vorspeise

13 Euro als Hauptspeise

Vogerlsalat

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck

7,5 Euro

Grazer Krauthauptelsalat

Kartoffeln, Ei

5,50 Euro

SUPPEN

Knoblauchcremesuppe

5,20 Euro

Kürbisrahmsuppe vegan und glutenfrei

5,20 Euro

Rindsuppe

mit Kräuterfrittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel

4,70 Euro

HAUPTSPESIEN

Steirisches Backhendl ohne Haut

½ halbes Hendl 13 Euro, 1 ganzes Hendl, 26 Euro

Hausplatte

Gebackenes und gegrilltes vom Huhn und Schwein,
Gemüse, Reis, Pommes frites; pikante Saucen
ab 2 Personen, pro Person, 17,50 Euro

Wienerschnitzel

vom Vulkanlandschwein, Beilage nach Wahl, 15,5 Euro
vom österreichischen Maishendl, Beilage nach Wahl, 16,5 Euro

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Preiselbeeren, Pommes frites, 17 Euro

Gekochtes Rindfleisch vom Hüferschwanzl

Wurzelgemüse, Apfeln, Schnittlauchsauce, Röstkartoffeln, 17,50 Euro

Feinschmeckertopf

Schweinsmedaillons vom Vulkanlandschwein
in Schwammerlsauce, Spätzle, 19,50 Euro

Rindsgulasch – nach Omas Rezept

mit Butterspätzle 14,50 Euro, mit 2 Semmeln 12 Euro

Forellenfilet gebacken

Petersilienerdäpfel, Sauce Tartar, 15,50 Euro

VOM GRILL

Filetsteak ca. 250g

Pfefferrahmsauce, Kroketten, Broccoli
35 Euro

Grillteller

Gegrilltes vom Vulkanlandschwein und vom Maishendl, Würstel,
Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter, Knoblauchsauce, 19 Euro

Urdl-Burger

200 g saftiges, österreichisches Rindfleisch im Kürbiskernweckerl,
Tomate, Speck, Zwiebel, Cheddar, hausgemachte Burgersauce;
Homestyle fries, 16,50 Euro

Classic Cheeseburger

Brioche Bun, Tomate, Gurke, Cheddar, Zwiebel
Pommes frites, 16 Euro

VEGETARISCHE GERICHTE

Curry-Kokos-Gemüse ^{vegan}

Basmatireis, 12 Euro

Käsespätzle

Bergkäse, Röstzwiebel, 12 Euro

Emmentaler gebacken

Sauce Tartar, klein 7,50, groß 9,50

BEILAGEN

Reis, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Potato Wedges,
Bratkartoffeln, Pommes frites, Gemüse 3,7 Euro

Süßkartoffel-Pommes frites, Broccoli mit Mandelsplitter; 4,5 Euro

SALATE

Backhendlsalat*

Gebackene oder gegrillte Streifen vom österreichischen
Maishendl, auf Mischblattsalat mit Kartoffelsalat
14,90 Euro

Caesar Salad

Blattsalat mit Caesar Dressing, Cherrytomaten,
Parmesanspäne, Weißbrot
9,50 Euro

mit gebratene Maishendlbrust oder Falafelbällchen
15,50 Euro

Vogerlsalat*

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck, 7,50 Euro

Vogerlsalat*

mit Kartoffeln, 6,50 Euro

Gemischter Salat*

Käferbohnsalat mit Zwiebel oder Rettich*

5,20 Euro

*** mit unserem Kernöl-Hausdressing**

Extra Portion Kernöl 1,20 Euro

AUS UNSERER EIGENEN KONDITOREI

Torten und Strudel aus der Vitrine

diverse Sorten 4,5 ausgenommen Heidelbeerstrudel 5

Strudel mit Vanillesauce + 2 Euro

bitte fragen Sie unser Serviceteam

Ganze Torten, diverse Sorten

ca. 10 Stück pro Torte 39

- Topfen mit Früchten
- Joghurt mit Früchten
- Sacher
- Schoko-Kirsch
- Schokomousse
- Tiramisu
- Malakoff
- Himbeer-Tiramisu
- Himbeer-Mohn - glutenfrei
- Apfel-Tiramisu
- Banane
- Kokos-Pfirsich
- Kürbiskern-Schokomousse –
auf Wunsch glutenfrei

Dekorierte Festtagstorten auf Bestellung, Gestaltung nach Wunsch

ab 5,50 Euro/Person – je nach Aufwand

**Andere Desserts finden Sie auch
auf unserer Dessert- und Getränkekarte.**

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service.